





WINE PORTFOLIO



Ιδιοκτήτης: Μαρία Βατίστα

Περιοχή: Κάμπος των Βοιών και πλαγιές
Παντάνασσας, Μονεμβασιά, Λακωνία.

Ιδιόκτητος Αμπελώνας: 400+ στρέμματα.

Πρώτη Εμφιάλωση: 1990





ΟΡΙΖΩΝ ΛΕΥΚΟΣ

Ποικιλιακή σύνθεση: Μαλαγουζιά, Κυδωνίτσα, Ασύρτικο, Πετρουλιανός

Αμπελώνας: Ιδιόκτητος στον κάμπο των Βοιών και στις πλαγιές της Παντάνασσας, δίπλα στη Μονεμβασιά, Λακωνία.

Οινοποίηση: Κλασική λευκή σε ανοξειδωτες δεξαμενές.

Ωρίμαση: Παραμονή με τις λεπτές οινολάσπες για 4-5 μήνες.

Στυλ: Αρώματα τροπικών αλλά και πυρηνόκαρπων φρούτων μαζί με νύξεις ώριμου λεμονιού, κυδωνιού, κίτρου, περγαμόντου και χρυσάνθεμου. Στο στόμα, έχει πλούσιο, ώριμο φρούτο, μέτριο σώμα, τραγανή οξύτητα και λιπαρή αίσθηση.

Abv: 12,5%



ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΛΕΥΚΟΣ

Ποικιλιακή σύνθεση: Μαλαγουζιά

Αμπελώνας: Ιδιόκτητος στον κάμπο των Βοιών και στις πλαγιές της Παντάνασσας, δίπλα στη Μονεμβασία, Λακωνία.

Οινοποίηση: Κλασική λευκή σε ανοξειδωτες δεξαμενές.

Ορίμαση: Παραμονή με τις λεπτές οινολάσπες για 4-5 μήνες.

Στυλ: Αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων όπως ροδάκινο και βερίκοκο, εσπεριδοειδών και βοτάνων. Στο στόμα έχει μέτριο σώμα, ισορροπημένη οξύτητα και απαλή λεμονάτη αίσθηση, μέχρι το τελείωμα.

Abv: 13,5%



ΠΕΤΡΟΥΛΙΑΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

Ποικιλιακή σύνθεση: Πετρουλιανός

Αμπελώνας: Ιδιόκτητος στον κάμπο των Βοιών και στις πλαγιές της Παντάνασσας, δίπλα στη Μονεμβασιά, Λακωνία.

Οινοποίηση: Κλασική λευκή σε ανοξειδωτες δεξαμενές.

Ωρίμαση: Παραμονή με τις λεπτές οινολάσπες για 4-5 μήνες.

Στυλ: Φίνα αρώματα πράσινου μήλου, ροδάκινου και γλυκού αμυγδάλου. Κομπό στόμα με μέτριο σώμα, λιπαρή υφή και διακριτική οξύτητα.

Abv: 13%



ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ ΛΕΥΚΟΣ

Ποικιλιακή σύνθεση: Κυδωνίτσα

Αμπελώνας: Ιδιόκτητος στον κάμπο των Βοιών και στις πλαγιές της Παντάνασσας, δίπλα στη Μονεμβασιά, Λακωνία.

Οινοποίηση: Κλασική λευκή σε ανοξειδωτες δεξαμενές.

Ωρίμαση: Παραμονή με τις λεπτές οινολάσπες για 4-5 μήνες.

Στυλ: Χαρακτηριστικό άρωμα ώριμου κυδωνιού, όπως αρμόζει στην ονομασία της ποικιλίας, και ευχάριστες νότες λευκών ανθέων. Μέτριο σώμα, δροσιστική οξύτητα.

Abv: 13%



ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΛΕΥΚΟΣ

Ποικιλιακή σύνθεση: Ασύρτικο

Αμπελώνας: Ιδιόκτητος στον κάμπο των Βοιών και στις πλαγιές της Παντάνασσας, δίπλα στη Μονεμβασιά, Λακωνία.

Οινοποίηση: Κλασική λευκή σε ανοξειδωτες δεξαμενές.

Ωρίμαση: Παραμονή με τις λεπτές οινολάσπες για 4-5 μήνες.

Στυλ: Ένα φρέσκο και λεμονάτο Ασύρτικο με ορυκτώδη χαρακτήρα και αρώματα εσπεριδοειδών και ώριμων φρούτων. Εντονη οξύτητα, πλούσιο σώμα και μακρά επίγευση.

Abv: 13%



IPINON ΡΟΖΕ

Ποικιλιακή σύνθεση: Μανδηλαριά, Θράψα, Μαυρούδι

Αμπελώνας: Ιδιόκτητος στον κάμπο των Βοιών και στις πλαγιές της Παντάνασσας, δίπλα στη Μονεμβασία, Λακωνία.

Οινοποίηση: Συνοινοποίηση των τριών ποικιλιών με σύντομη εκχύλιση.

Ωρίμαση: Παραμονή με τις οινολάσπες για 4 μήνες.

Στυλ: Αρώματα κόκκινων καραμελωμένων φρούτων και ήπιων γλυκών μπαχαρικών. Στο στόμα είναι τραγανό και φινετσάτο.

Abv: 13%



ΠΥΡΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

Ποικιλιακή σύνθεση: Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon

Αμπελώνας: Ιδιόκτητος στον κάμπο των Βοιών και στις πλαγιές της Παντάνασσας, δίπλα στη Μονεμβασιά, Λακωνία.

Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή .

Ωρίμαση: Σε γαλλικά δρύινα βαράλια για 12 μήνες.

Στυλ: Αρώματα κόκκινων φρούτων όπως κεράσι, βύσσινο και φράουλα πλαισιωμένα από γλυκά μπαχάρια όπως βανίλια και κανέλα. Διακριτικές νότες δρυός και καραμέλας συμπληρώνουν το σύνολο. Μέτριο σώμα, διακριτική οξύτητα και βελούδινες τανίνες.

Abv: 13,5%



ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ 21, ΤΚ 14451, ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ

T: 211 18 25 427, 6932 82 91 74

E: info.winest@gmail.com

winest.gr